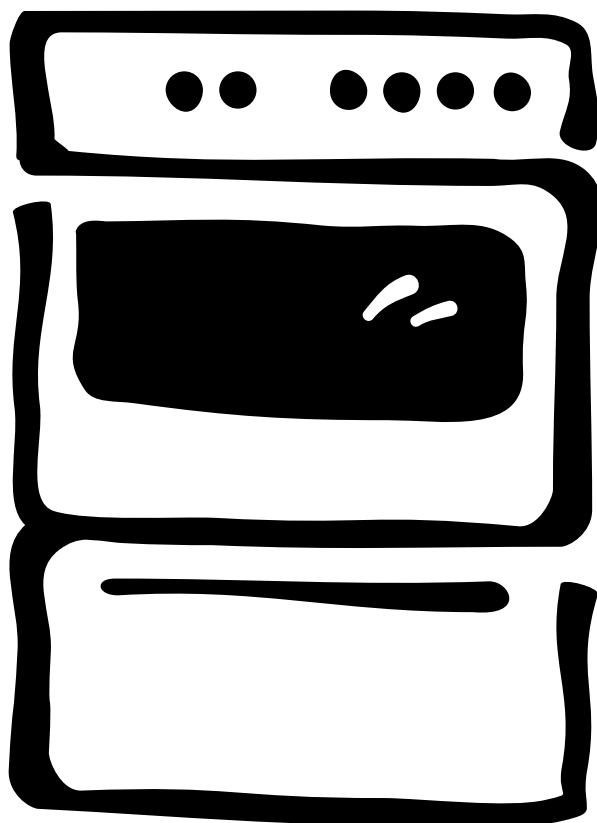


komfyr

BRUKSANVISNING



EKE 6248

Innhold

Sikkerhet	3
Komfyren	4
Utpakking	4
Tilbehøret	4
Sikkerhetsutstyr	5
Tippesikringen	5
Kasserollevernet (tilleggsutstyr)	5
Dørsperren	6
Før første gangs bruk	7
Rengjøring av komfyren	7
Rengjør tilbehøret	7
Brenne av kokeplatene	7
Brenn av ovnen	7
Betjeningspanelet	8
Kontrollamper	8
Koketoppen	9
Bruk av toppen	9
Rengjøring av kokeplatene	11
Sikkerhetsfunksjoner	12
Ovnen	13
Ovnens funksjoner	13
Praktisk bruk	14
Rengjøring og vedlikehold	17
Installasjon	20
Endring av sokkeldybde	20
Vatring/justering	20
Elektrisk tilkopling	21
Service	22
Tekniske data	23
Tabeller	24
Baking	24
Plassering i stekeovn	24
Matlaging og grilling	25
Praktiske råd og tips	26
Problemer og utbedringer	27
Kassering	27

Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les nøye gjennom bruksanvisningen og gjør deg kjent med din nye komfyr og dens funksjoner. Komfyren er beregnet på bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen. Den må følge komfyren dersom den selges eller overdras til en annen person. Ta gjerne kontakt med oss hvis du har synspunkt eller spørsmål om komfyren og bruken av denne. Adresse og telefonnummer finner du i avsnittet ”Service”.



Dette er et SIKKERHETSSYMBOL. Legg spesielt vekt på tekst merket med dette symbolet slik at du IKKE UNØDIG SKADER DEG SELV, ANDRE ELLER KOMFYREN.

Barn og komfyr

Barn er nysgjerrige av natur og interesserer seg for det meste, inklusive komfyrer. Vi vil for sikkerhets skyld få understreke noen punkter som du bør tenke over dersom du har barn eller besøk av barn:

Vi anbefaler en avlastningsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avlastningsflate på den andre siden. TIPPESEKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Hvis du har KASSEROLLEVERN på komfyren, må dette være montert. DØRSPERRENE må også virke som de skal.

Bruk KOMFYRLÅSEN. Aktiver låseknappen for å sikre komfyren når den ikke er i bruk.

La gjerne barna hjelpe til ved komfyren, men lær dem at kokekar, toppen og ovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. BERØRING KAN FORÅRSAKE BRANNSKADER!

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

TIPPESEKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Bruk

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

Bruk kun kokekar som er beregnet for bruk på plate, henholdsvis i stekeovn.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt.



Advarsel! Alkohol o.l. som kan utvikle eksplosive gasser eller andre stoffer som kan forårsake brann eller eksplosjon, må ikke brukes i ovnen.

Bruk av alkohol på glasstoppen må skje med den største forsiktighet. Flambering med konjakk eller annen alkohol kan f.eks. føre til at fettrester i kjøkkenviften antennes, noe som kan forårsake alvorlige branner. Likedan kan flammer og brennende fett forårsake personskader.

Rengjøring

Hold kokeplater og stekeovn rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere for skifte av defekt pære.

Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

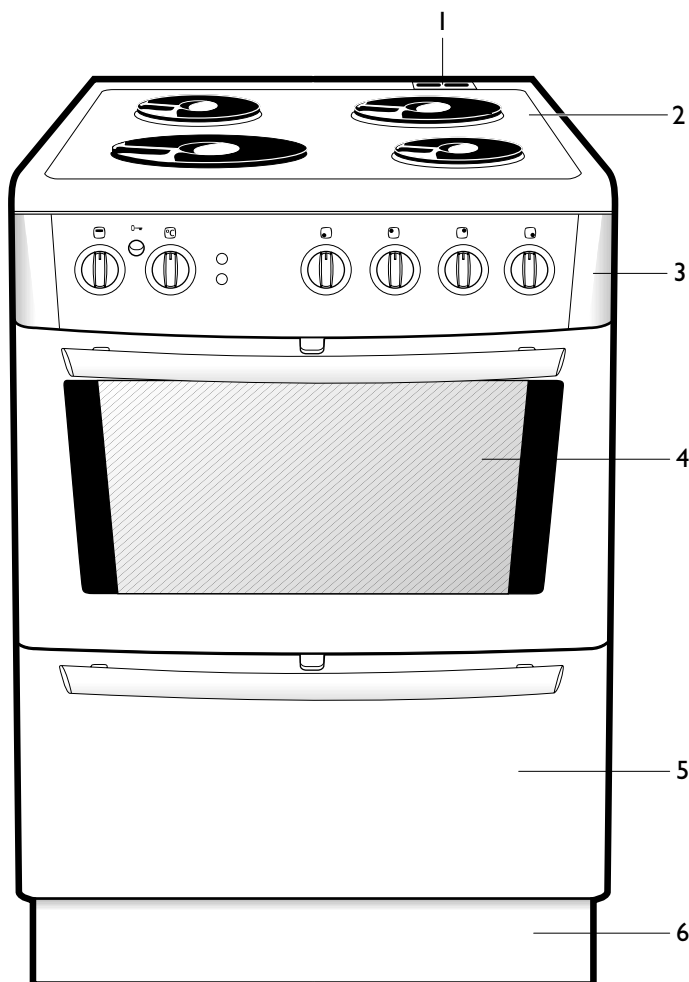
Kassering

Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperren/sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Komfyren

- 1 Avtagbar dampventil
- 2 Koketopp
- 3 Betjeningspanel med BRYTERE
- 4 Ovn
- 5 Oppbevaringsskuff
- 6 Sokkel

Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Påse at komfyren er kald før du trekker den frem. Trekk ikke i dørhåndtaket, men åpne ovnsdøren og ta tak oppunder ovnstaket. Løft forsiktig og dra komfyren ut.



Utpakking

Kontroller at varen er feilfri og uten skader. Skade meldes til transportør snarest mulig, se fraktseddelen. Ved levering fra butikk eller forhandler – kontakt dem.

Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt kommunen for informasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

FØLGENDE LEVERES MED KOMFYREN:

- Emaljerte bakeplater og langpanne
- Ovnsrist
- Toppesikring inkl. monteringsdeler
- Bruksanvisning

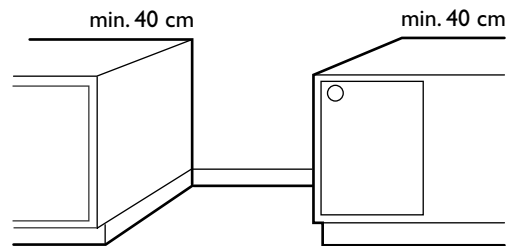
FØLGENDE KAN KJØPES SOM TILLEGGSUTSTYR:

- Kasserollevern inkl. monteringsdeler

Sikkerhetsutstyr

Sørg for at det finnes avlastningsflater i minst 40 cm bredde på begge sider av komfyren (SE BILDET). En av benkene kan erstattes av en vegg eller et høyskap.

Sikkerheten for barn øker hvis du dessuten påser at følgende er montert/funksjonsdyktig:



Tippesikringen



Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

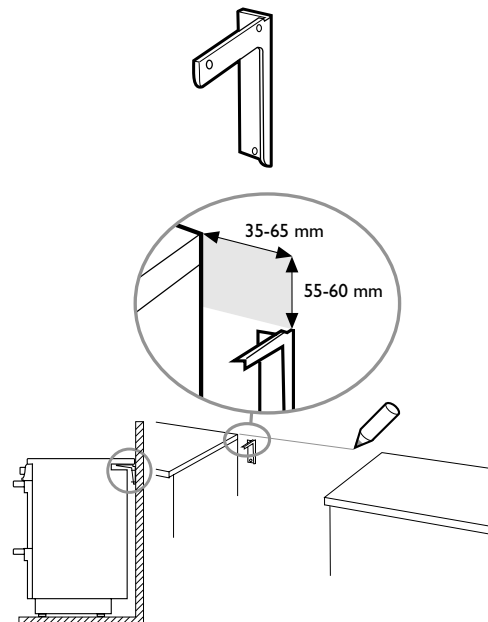
Før du monterer tippesikringen, må du kontrollere at komfyren er justert til riktig høyde, se kapittelet om installasjon, s. 20.

SLIK MONTERES TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFYREN:

- 1 Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (SE SKISSE).
- 2 De oppgitte mål (SE SKISSE) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru den fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.

OBS! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.

- 3 Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.

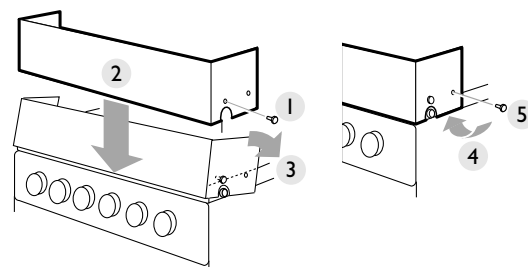


Kasserollevernet (tilleggsutstyr)



Kasserollevernet skal være montert for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kokekar på glasskeramikktoppen.

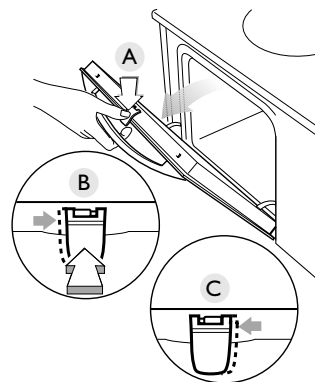
- 1 Trykk inn proppene i de fremre hullene.
- 2 Plasser kasserollevernet på komfyren med proppene over kanten av toppen.
- 3 Vri kasserollevernet på skrå nedover og
- 4 vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
- 5 Lås med de bakre proppene.



Dørspærren

Dørspærren gjør det vanskeligere for barn å åpne døren/skuffen. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov.

- A Trykk ned sperren når du skal åpne døren.
- B Slik kopler du ut sperren: Kontroller at ovnen ikke er varm, trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.
- C Slik kopler du på sperren: Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Før første gangs bruk

Rengjøring av komfyren

Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk.

BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MATERIALER.

Dampventilen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Husk at tippesikringen ikke fungerer når du drar fram komfyren for å gjøre rent på baksiden.

Rengjør tilbehøret

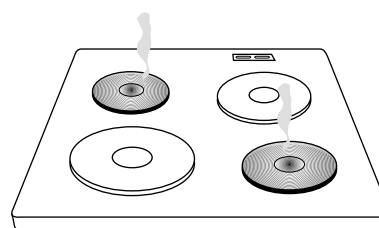
Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylls og tørkes tørt.

Brenne av kokeplatene

Platene er innsatt med et rustbeskyttende middel. Rustbeskyttelsen hefter bedre dersom du varmer opp platene for bruk.

Sett på to plater av gangen, diagonalt plassert, på høyeste effekt i maks. fem minutter. Da platene kan bli svært varme, må du holde øye med komfyren slik at ingen kommer til skade. Under avbrenningen vil det bli utviklet litt røyk og os. Vent med å brenne av ovnen til du er ferdig med platene.

max. 5 min.




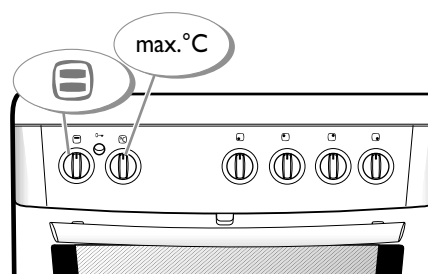
Brenn av ovnen



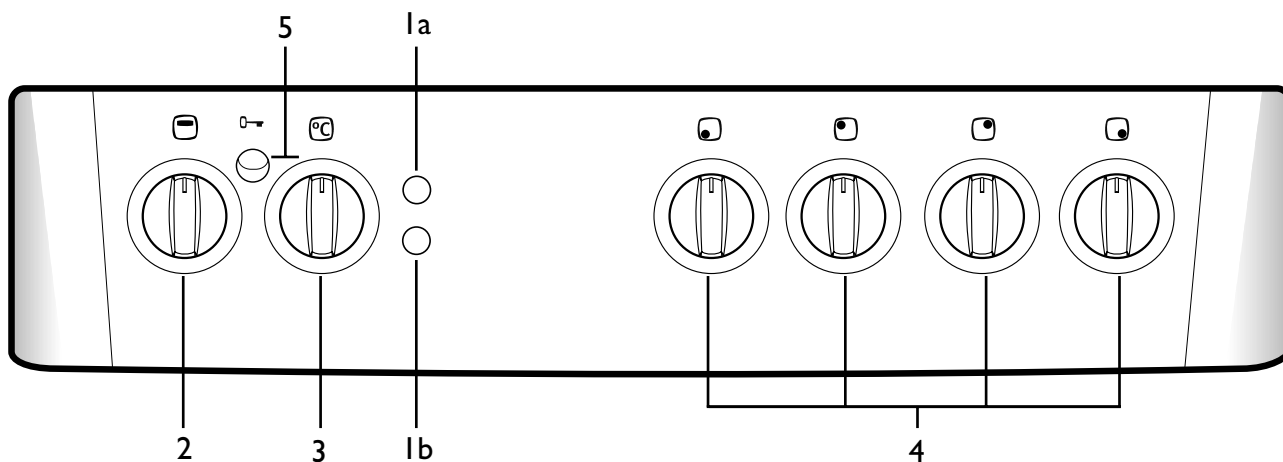
Hold barn under oppsikt!
Komfyren blir meget varm.

Før du tar ovnen i bruk for første gang, må du brenne den av:

- 1 Slå på  over-/undervarmen på høyeste temperatur. Ovnsdøren skal være lukket.
- 2 Ventiler godt på kjøkkenet. Slå av ovnen når lukt- og røykutvikling har opphørt.
- 3 Tørk av ovnen, døren og stigene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.



Betjeningspanelet



1a Kontrollampe KOMFYR

1b Kontrollampe OVN

2 Funksjonsbryter OVN

3 Termostat OVN

4 Brytere for PLATENE

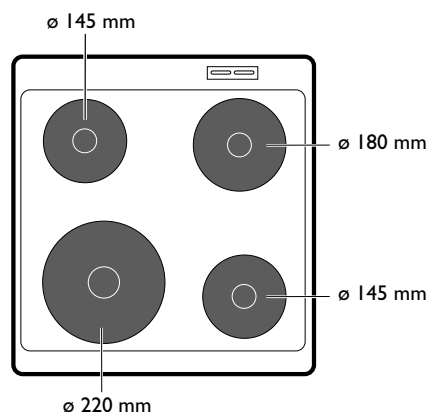
5 Komfyrslås

Kontrollamper

Disse er av type glimlampe og har som regel lang levetid. Ved eventuelle feil, kontakt service.

Koketoppen

Koketoppen har fire plater. Eventuelle hurtigplatene er merket med en rød runding og har over-opphetingsbeskyttelse



Bruk av toppen



La aldri frityrkoking, smelting av smør, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann nullstilles bryterne og ventilatoren slås av. **KVEL ILDEN MED ET LOKK**, bruk aldri vann.

Bryterne har faste trinn fra 0–6, der 6 gir høyeste effekt. De kan vis både med og mot urviseren.

Etter en stund lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde og innhold, å velge riktig innstilling. Hver gang du setter på en kokeplate tennes komfyrens røde kontrollampe.

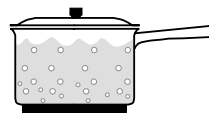
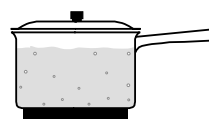
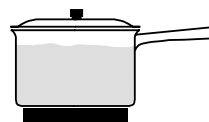
Koking

Som regel kan du koke opp på høyeste trinn og deretter velge et lavere trinn. Lyden eller størrelsen på vannboblene kan hjelpe deg med å finne riktig innstilling:

SVAK VARME: Sydende vann. Egner seg til koking av ris, fisk samt grønnsaker som f.eks. sukkererter og brokkoli.

MIDDELS VARME: Småkokende vann. Egner seg til det meste som skal kokes, f.eks. kjøtt, rotfrukter og poteter.

STERK VARME: Lyden blir svakere før vannet begynner å boble kraftig. Egner seg til oppkok av vann til pasta og ris. Velg deretter en lavere innstilling.



Steking

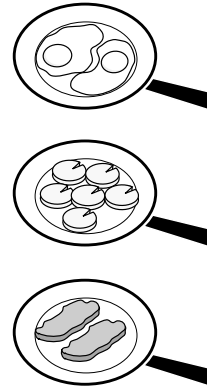
Best resultat oppnås når maten dekker høyst 2/3 av stekepannen og den ikke kommer rett fra kjøleskapet når den skal stekes.

Ha smør/margarin i stekepannen, og velg ønsket innstilling av bryteren. For å få et godt resultat er det viktig at fett har riktig farge (temperatur) når du begynner å steke. Trykk en lys stekespade mot bunnen slik at du lett kan se fargen på fett.

SVAK VARME: Svakt brunt fett. Egner seg f.eks. til egg, løk, rå poteter, koteletter og biff samt hel fisk.

MIDDELS VARME: Brunt fett. Egner seg til det meste som skal stekes, f.eks. kjøttdeigretter, grytekjøtt, pølser, tynne fiskefileter og pannekaker.

STERK VARME: Mørkebrunt fett. Egner seg til tynne kjøttstykker. Fettet brenner seg lett, så vær forsiktig.

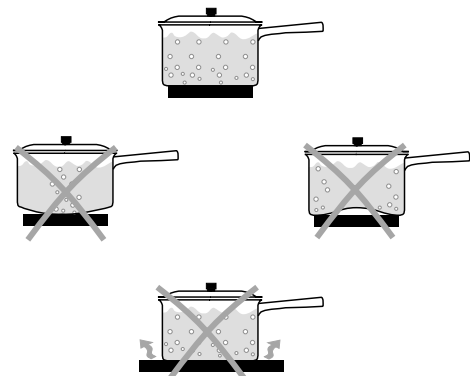


Valg av kasserolle/stekepanne

For å spare tid og dermed strøm bør bunnen på kasserollen/stekepannen

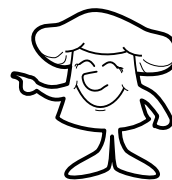
- dekke kokeplaten helt. Med for liten bunn brenner dessuten overkok seg lett fast i platen.
- være jevn. En bunn som bukker deg for mye innover eller utover gir lengre oppvarmingstid.

Når du skal kjøpe en ny kasserolle bør du passe på å velge en rustfri modell med sandwichbunn, dvs. en stabil bunn med lag av forskjellig metall.



Spar på strømmen!

- Bruk lokk så halverer du strømforbruket (j.f. uten lokk).
- Bruk kokekar med jevn bunn og spar 25 % strøm (j.f. ujevn bunn).
- Pass på at kokeplaten er ren og tørr. Smuss og væske hindrer varmeoverføringen mellom kokekaret og kokeplaten.
- Slå av kokeplaten og la maten bli ferdig på ettervarmen.
- Damp- og trykkoking sparer også på strømmen.

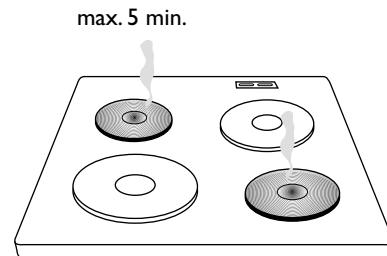


Rengjøring av kokeplatene

La ikke overkok brenne fast, men fjern det med en gang. En skitten koketopp hindrer varmeoverføringen mellom kjele og plate. Tørk derfor av platene etter bruk med en fuktig klut og tørk tørt.

Rengjøring og rustbeskyttelse

- 1 Rengjør platene grundig med stålull (Svint). Skyll bort alt skum og tørk tørt med husholdningspapir.
- 2 Stryk et jevnt lag med rustbeskyttelsesmiddel på den tørre og kalde platen. Rustbeskyttelsesmiddelet kan bestilles via forhandler eller direkte fra vårt reservedelslager.
- 3 Brenn deretter inn rustbeskyttelsen ved å varme opp platen på høyeste trinn i maks 5. minutter. Når løsningsmiddelet fordamper, kan det utvikles litt røyk og os.
- 4 Eventuelle rester etter rustbeskyttelsesmiddelet fjernes enkelt med white spirit fra hender eller emalje når denne er blitt kald.



Sikkerhetsfunksjoner

Komfyrlåsen

Ovnens termostatbryter har en innebygget komfyrås med to sikkerhetsinnstillinger. Velg om du vil benytte komfyrlåsen med enkel eller dobbeltsikring eller ikke i det hele tatt. **OBS!** Strømforsyningen til komfyren er ikke brutt.

ENKELSIKRING: Bryter strømmen til plater/soner og ovn når termostatbryteren er stilt på OFF.

DOBBELTSIKRING: Når låseknappen er aktivert i tillegg, kreves et tohåndsgrep for å slå på komfyren. Da blir det enda vanskeligere for barna å "bruke" den.

Enkelsikring

SLIK LÅSER DU KOMFYREN (SE SKISSE A)

Vri termostaten mot urviseren til OFF.

GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN:

- 1 Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til kl. 12)
- 2 Bruk komfyren på vanlig måte. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke. (Noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

Dobbeltsikring

Før førstegangs bruk av dobbeltsikringen må du

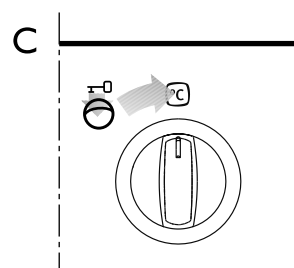
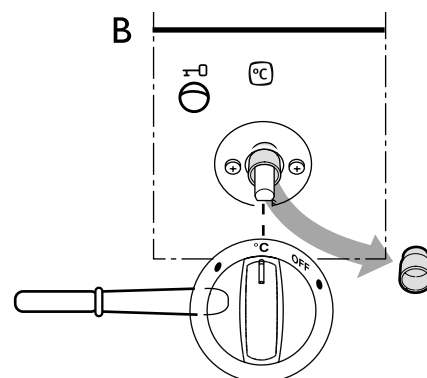
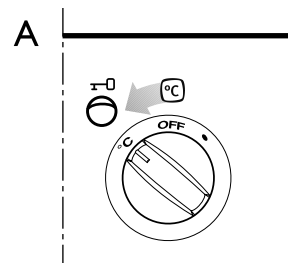
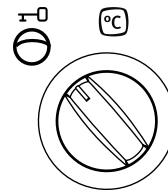
AKTIVERE LÅSEKNAPPEN (SE SKISSE B):

- 1 Nullstill termostatbryteren, dvs. still bryteren på kl. 12.
- 2 Plasser en bordkniv bak bryterdekslet og vipp det forsiktig ut.
- 3 Fjern den røde hylsen.
- 4 Sett bryterdekslet tilbake i "nullstilling".

Heretter trenger du bare vri termostaten mot urviseren till OFF for å låse komfyren (SE SKISSE A).

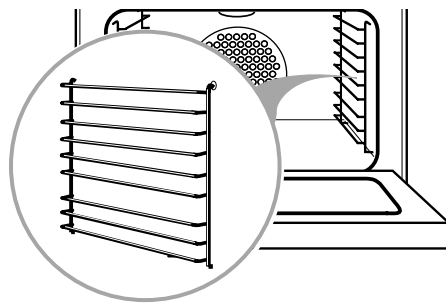
GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN (SE SKISSE C):

- 1 Trykk inn låseknappen og hold den inne.
- 2 Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til bryteren igjen peker på kl. 12).
- 3 Bruk komfyren som vanlig. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke (noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).



Oven

Oven har uttakbare ovnsstiger med syv nivåer på hver side. Hvilket nivå som egner seg til bruk for ulike funksjoner og temperaturer kan du se i tabellene for baking og matlaging bakerst i bruksanvisningen.



Ovnens funksjoner

For samtlige funksjoner gjelder det at den gule kontrollampen på betjeningspanelet lyser under oppvarming og slukkes når riktig temperatur er nådd (lampen tennes og slukkes når termostaten kobles inn og ut). Når du skal velge ovnsfunksjon, vrir du funksjonsbryteren til symbolet for ønsket funksjon (se nedenfor).

OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Ovnsbelysning

Ovnslyset tennes automatisk ved samtlige innstillinger. Du kan også ha bare ovnslyset på uten å aktivere noen av de andre funksjonene.

Over/Undervarme

Ytre tak- og bunnelement innkoplet.

Overvarme

Ytre takelement innkoblet.

Undervarme

Bunnelement innkoplet.

Varmluft

Ytre tak- og bunnelement samt varmluftsvifte med omliggende element innkoplet.

Turbogrill

Indre takelement og varmluftsvifte med omliggende element innkoplet.

Grill

Indre takelement innkoplet.

Pizzafunksjon

Underelementet og elementet rundt viften i bakkant av oven, er innkoblet sammen med varmluftsviften.

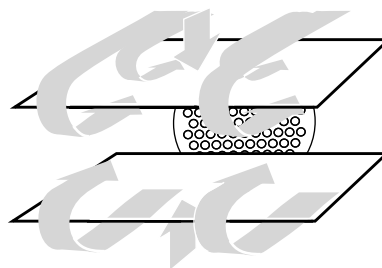
Hurtigstart

Indre tak- og bunnelement innkoplet. Det tar ca. 9-10 minutter å varme oven til 200°C. Kan også brukes til gratinering.

PRINSIPPENE FOR VARMLUFT

Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteet.

Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over- og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme.

**Praktisk bruk**

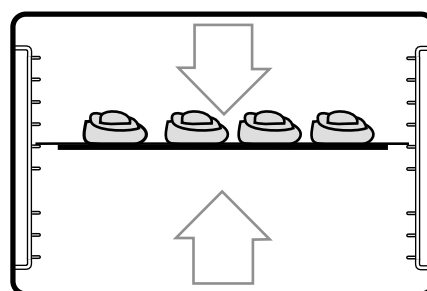
Legg aldri aluminiumsfolie, bakeplate eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Dette vil hindre undervarmen og kan skade emaljen pga. overoppheting. **HOLD BARN UNDER OPPSIKT!** Ovnen blir meget varm.

Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f. eks. en pizza på platen, kan platen slå seg. Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølnes.

Hvordan skal du utnytte de ulike funksjonene når du bruker ovnen? Nedenfor finner du praktiske råd og tips om hvordan du best benytter de ulike ovnsfunksjonene til ulike typer matlagning:

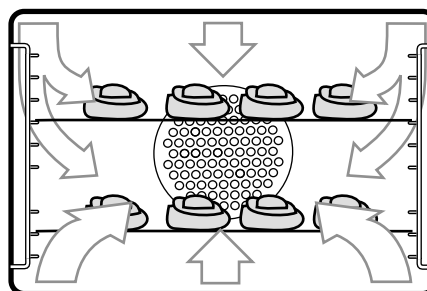
Baking

Kontroller myke kaker med en stekepinne ca fem minutter før full tid. Da kan du, om nødvendig, korte ned eller forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskriften samt formenes materiale, fasong, farge og størrelse. OVER/UNDERVARME gir jevn farge over hele flaten.

**Baking med varmluft**

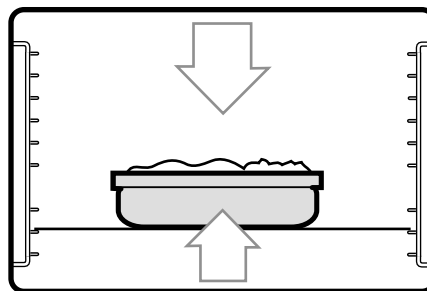
Med VARMLUFT blir bakingen mer rasjonell, siden bruk av to plater i ovnen samtidig gir en lavere total steketid. Bruningen kan bli noe ujevn, spesielt dersom det utbakte brødet ikke er hevet tilstrekkelig.

Blir ikke resultatet slik du hadde tenkt deg? Les "Praktiske råd & tips" på s. 26, så finner du tips om løsninger på bakeproblemene dine.



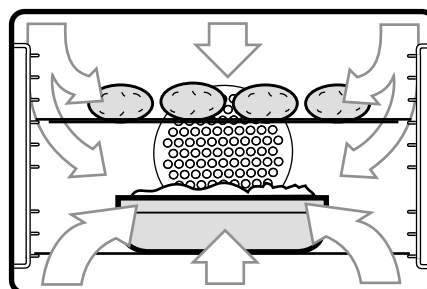
☐ Matlaging

Følg anbefalingene i tabellen.



☐ Matlaging med varmluft

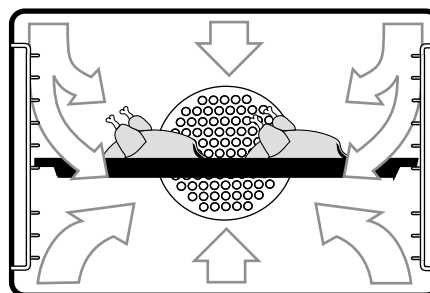
VARMLUFT velger du ved matlaging på flere nivåer samtidig og til tilberedning av hele måltider, dvs forrett, hovedrett og dessert. Husk å velge retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever forskjellig steketid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få dem ferdig i den rekkefølge du ønsker.



☐ Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom OVER-/UNDERVARME og VARMLUFT. Storfekjøtt som roastbif, stek etc. blir best dersom det stekes med 125°C ovnsvarme, men dette tar noe lenger tid enn ved høyere temperaturer. For at sjenen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en ildfast form med lav kant som er akkurat stor nok til kjøttet. Ved steking av f.eks. lettrokt skinke dannes det som regel mye kraft. Derfor er det lurt å bruke et stort stekefat eller en langpanne. Vær forsiktig når du tar steken ut av ovnen.

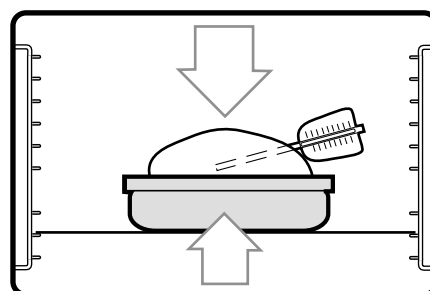
Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klipper hull i et hjørne før posen settes i ovnen. Da unngår du å brenne deg på varm damp når posen skal åpnes.



Bruk av steketermometer

For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.


Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sju.

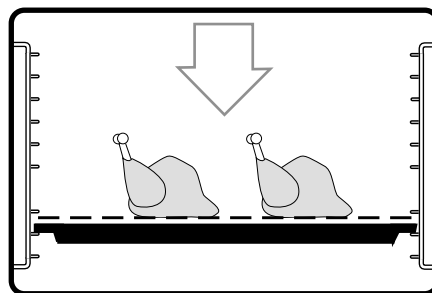


Grilling

Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent utenpå.

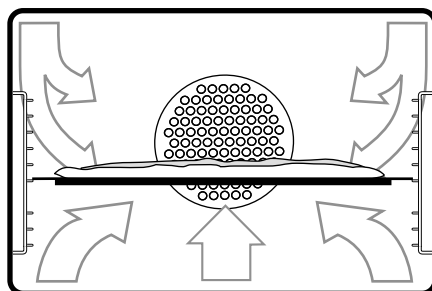
Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet, legg det på grillristen og krydre etter smak. Plasser alltid en langpanne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres i nedre del av ovnen.

Still funksjonsbryteren på  og termostaten på ønsket temperatur, max 250°C. Begynn grillingen etter 3–5 minutters oppvarming. Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.



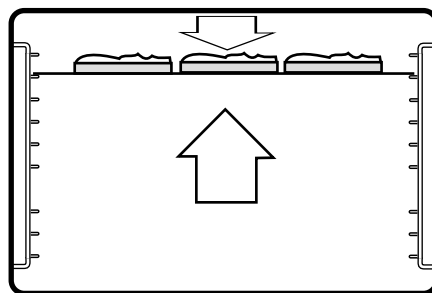
Pizzafunksjon

Denne funksjon egner seg utmerket når du vil lage pizza. Varm opp ovnen til 225°C og sett brettet på den midterste rillen. For å unngå brente kanter benyttes stekebrett isteden for panne.



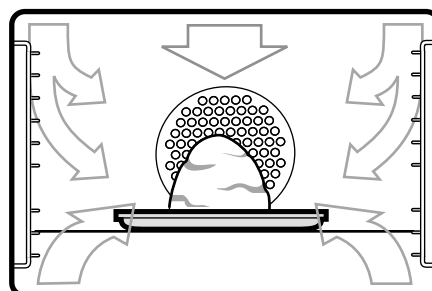
Hurtigstart (gratinerer)

Egner seg utmerket til fargesetting av gratenger, smørbrød osv. Denne funksjonen kan du også bruke til hurtigoppvarming av ovnen til innstilt temperatur. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, velger du funksjon. Det tar ca. 9-10 minutter å varme opp ovnen til 200°C. Men ingen regler uten unntak: unngå bruk av hurtigstart ved baking av småkaker, marengs og andre følsomme bakverk.




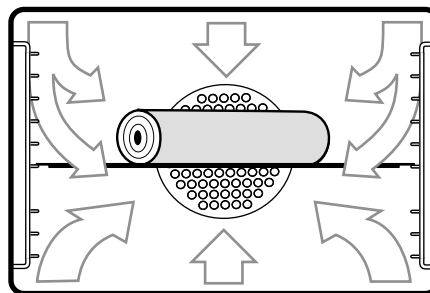
Turbogrill

Grillelementer setter farge på maten, samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere. Denne funksjonen egner seg derfor spesielt til «høye» matretter, dvs. grilling av julesteken som skal ha farge over det hele.



Opptining

Still funksjonsbryteren på . Ved opptining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk som f. eks. rullekake, skal termostadbryteren være nullstilt. Plasser maten på en eller flere ribber, avhengig av hvor mye som skal tines. Det er umulig å angi noen tid. Prøv med en stekepinne.



Rengjøring og vedlikehold

Ovnen


KATALYSEEMALJEN på ovnsvegger og tak er porøs og har en viss selvrensende effekt. Ovnsbunnen er derimot laget av en GLATT og noe hardere EMALJE, slik at du kan skrape bort rester med f. eks. en stekespade.

KATALYSEEMALJEN

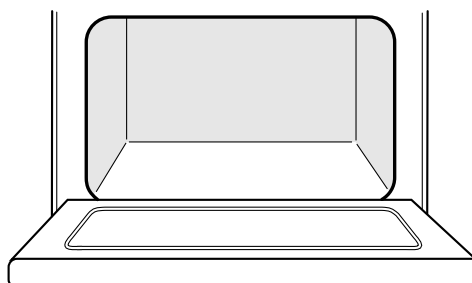


Ovnen blir varm under bruk, hold barn under oppsyn.

Smuss på emaljen brennes delvis bort under bruk. Hvis emaljen får flekker, kan du brenne av ovnen på høyeste temperatur med over-/undervarme i 30–60 minutter. Vanskelige flekker av f. eks. fett får du bort på denne måten:


- 1 ”Dynk” katalyseemaljen med såpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La det hele stå en time.
- 2 Sett deretter på  over-/undervarme og høyeste temperatur.
- 3 Slå av ovnen etter 3 timer.

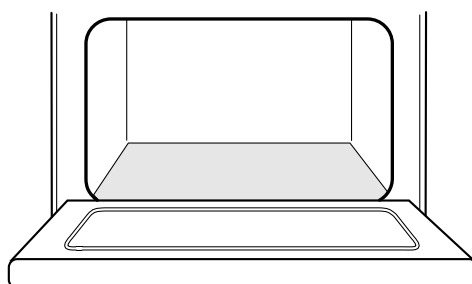
Bruk aldri ovnsrengjøringsmidler eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.



RENGJØRING AV EMALJEN

Gjør følgende dersom ovnsbunnen er svært skitten:

- 1 Matrester eller fastbrent overkok kan løsnes med f. eks. en stekespade.
- 2 Stryk såpe utover ovnsbunnen med en svamp.
- 3 Steng døren. Sett ovnen på 100 °C og  over-/undervarme i ca. 10 minutter.
- 4 Når ovnen er blitt kald, vaskes den med rent vann. Du kan evt. også gni forsiktig med en skrubbeklut. Gni den tørr.



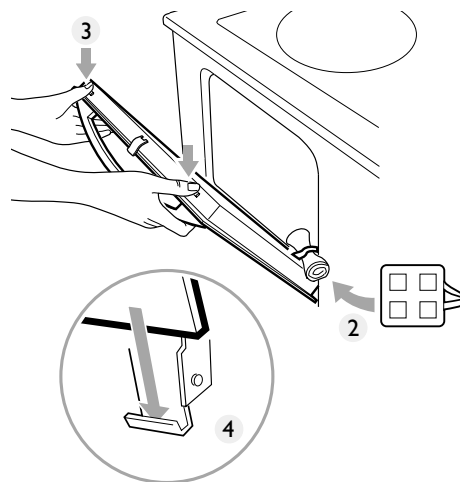
Ovnsdøren

RENGJØRING MELLOM GLASSENE:



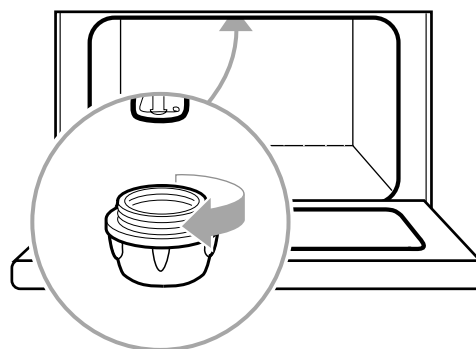
Pass på at dørglasset ikke skades. Sprekkdannelse langs kantene kan føre til at glasset sprekker etter noen gangers oppvarming.

- 1 Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørperren er i funksjon før du fjerner den ytre delen, dørfronten.
- 2 Åpne døren. For at døren ikke skal lukke seg, legges f.eks. en sammenrullet gryteklut bak dørhengslene (SE SKISSE) slik at døren ikke kan slå igjen.
- 3 Hold i dørhåndtaket, trykk ned de to fjærene på dørens øvre kant og ta bort dørfronten.
- 4 Etter rengjøring med vinduspusemiddel, hekter du fronten tilbake på plass i konsollen (SE SKISSE). Påse at døren sitter sikkert fastheftet på begge sider.
- 5 Trykk deretter ned de to fjærene på dørens øvre kant og trykk fronten på plass.
- 6 Fjern gryteklutene.



Skifte av ovnspære

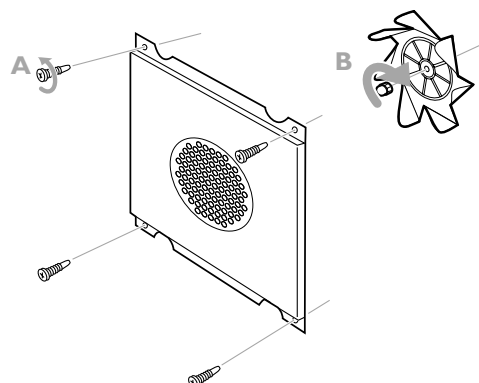
- 1 Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
- 2 Skru ut beskyttelsesglasset (SE SKISSE).
- 3 Skru ut den defekte pæren.
- 4 Skru i en ny ovnspære med E 14-sokkel, merket 230–240 V, 15 W og 300°C.
- 5 Monter beskyttelsesglasset.



Varmluftsviften

Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men VÆR FORSIKTIG fordi viften har skarpe kanter.

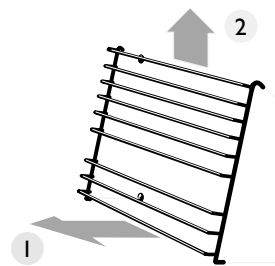
- 1 Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
- 2 Skru ut de fire skruene (A) med en stjerne-trekker og ta løs den bakre ovnsveggen.
- 3 Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
- 4 Vask viften for hånd i varmt såpevann.
- 5 Sett viften tilbake på plass. Pass på at skruene er skikkelig trukket til.



Ovnstilbehør

Stigene løsnes i de nedre hjørnene (1), løftes skrått oppover og tas ut (2). Vask stige og rist (samt evt. annet tilbehør som grillrist og grillspyd) for hånd eller i oppvaskmaskin. Hvis delene er svært skitne kan du først legge dem i bløt og deretter rengjøre dem med f. eks. stålull.

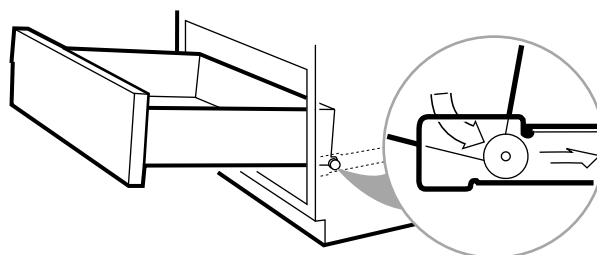
Bakeplater, også eventuelle proffplater og langpanner, tørkes av med husholdningspapir og kan ved behov vaskes opp for hånd. Fastbrente flekker fjernes med bakeplateskrape (gjelder ikke proffplaten).



Oppbevaringsskuff

- 1 Tøm skuffen og dra den ut til den stopper.
- 2 Grip fatt i håndtaket og løft til skuffen slipper sperren i bakkant.
- 3 Dra skuffen helt ut og løft den av.

Etter rengjøring setter du skuffens hjul på skinnene (SE SKISSE). Hold skuffen litt opp til å begynne med når du skyver den inn, slik at sperren ikke hekter seg fast i skinnen.



Installasjon

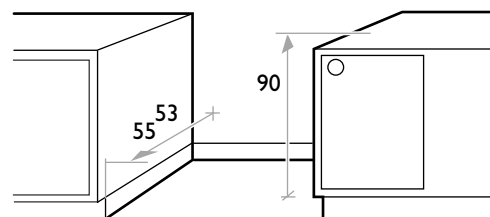


Inngrep i komfyren skal utføres av **FAGLÆRT PERSONALE**. Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, kan være skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Før du installerer komfyren, bør du kontrollere at komfymålene stemmer overens med den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål arbeidsbenkens høyde fra gulvet til benkens overkant og sokkeldybden fra veggen til sokkelens forkant (se fig.).

Komfyren har fast sokkel tilpasset en benkehøyde på 90 cm, og med sokkeldybde 53 cm. Det er bare dybden på sokkelen som kan endres.

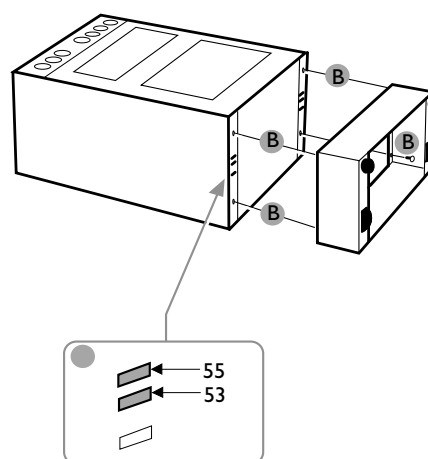
Pass på at komfyrkabelen ikke blir liggende i klemme når du flytter komfyren.



Endring av sokkeldybde

53 cm sokkeldybde er den minste dybden du kan ha. Mindre sokkeldybde enn dette kan føre til at komfyren tipper ved stor belastning på døren.

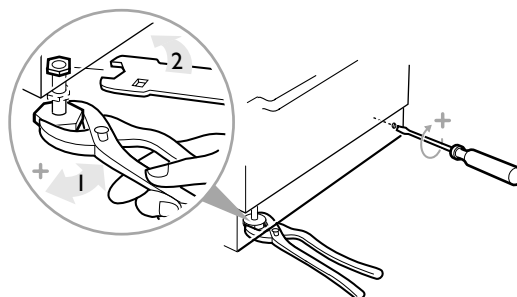
- 1 Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (SE FIG.). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
- 2 Skru ut skruene B (4 STK., SE FIG.) og fjern sokkelen.
- 3 Velg trinn B 55 cm (SE FIG. B) og sett sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B.
- 4 Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatring/Justering

Komfyren må stå rett slik at f. eks. fettet fordeler seg jevnt i stekepannen. Kontroller at komfyren står rett ved å plassere et vater på komfyrens toppramme, først på venstre eller høyre sidekant og deretter på framkanten.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftnøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene (1) og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står plant, låser du føttene med mutterne, som skrues mot urviseren (2). Bruk vedlagte nøkkel.



Elektrisk tilkopling



Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren skal tilkoples slik:

Spenning

Sikring

230V

I-faset, 25A

For tilkopling høyere enn 25A krever 6 mm² ledning. Tilkoplingsalternativene for komfyren framgår av skiltet på baksiden av komfyren. Tilkoplingseffekt og spenning er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side.

Service



Inngrep i komfyren skal utføres av **FAGLÆRT PERSONALE**. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: "NEL:s leveringsbetingelser" ved salg av elektriske husholdingsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, finnes det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 26 og 27. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor. Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden.

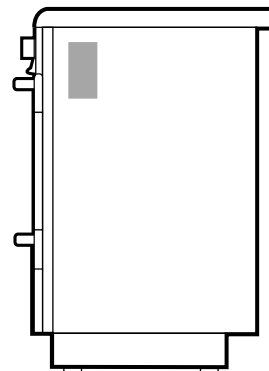
Modell:

Prod. nr:

Ser. nr:

Kjøpsdato:

Forhandler:



ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE

Spireaveien 14
Postboks 215 Økern
0510 OSLO

Tlf.: 22 72 58 00

Fax: 22 64 17 74

Tekniske data

Med forbehold om endringer. Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.

EKE 6248

Bredde (mm): 597

Høyde ved levering (mm): 900

Dybde (mm): 595

Volum, ovn (liter): 46

Total effekt
230V-komfyr (W): 10396








KOKEPLATER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
Bakre venstre:	145	1500
Bakre høyre:	180	2000
Fremre venstre:	220	2000
Fremre høyre:	145	1500

KONTROLLAMPER av type glimlampe.

OVNSPÆRE med E-14 sokkel, merket 230-240V, 15W og 300°C.

Tabeller

Baking

	°C 		Minutter 	°C 		Minutter 
Boller	225	M	8–12	185–200	2+5	10–15
Bondebrød	225	N	30–35	200–225	2+5	25–30
Formbrød (lett)	200–225	N	30–40	185–200	2 el. 3	30–40
Formbrød (tungt)	175–200	N	50–60	165–185	2 el. 3	50–60
Formkake (lett)	175	N	35–45			
Formkake (tung/fin)	150–175	N	50–60	150	2+5	50–60
“Hullbrød”	200–225	M	10–15	185–200	2+5	15–20
Kuvertbrød	225–250	M	8–10	200	2+5	8–12
Marengs	100–125	M	40–50			
Muffins	225	M	10–12	200	2+5	15–18
Mørdeigskaker	175–200	M	5–10	175–185	2+4	5–10
Pepperkaker	175	M	5–7	165–175	2+4	5–10
Rullekake	225–250	M	5–7			
Scones	225–250	M	8–10	200–225	2+5	10–12
Stenger/kranser	200–225	N	15–20	185–200	2+5	15–20
Sukkerbrød	175–200	N	30–40	165–180	2+5	30–40

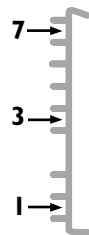
Plassering i stekeovn

STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):









Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7).

M = Midtre del av ovnen (rille 3–4).

N = Nedre del av ovnen (rille 1–2).



Matlaging og grilling

 Max. 250°C ved grilling	 °C	 °C		 °C		 Minutter	 °C
Biff, ca 1,5 cm		250	Ø			5–7	
Bogstek	175		N	160	2 el. 3		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ø			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	160	2 el. 3		55–60
Fisk							
– koke	200		N	185	2 el. 3		
– koke i egen kraft	100		N	100			
– steke	200–225		N	200	2 el. 3		
Fleskepannekaker	225		M	200	2 el. 3		
Gratenger	225		N/M	200	2 + 5		
Grillpølser		250	Ø			5	
Hamburger 90g, dypfryst		250	Ø			8–10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	200	2 + 5		
Kjøttpudding	175–200		N/M	175	2 el. 3		
Kotelett, ca 1,5 cm		250	Ø			12–15	
Kylling	175		N/M	160–175	2 el. 3		
Kylling, halve *		200–225	N			40–50	
Omeletter	200–225		M				
Piroger	225		M	200	2 el. 3		
Pizza	250		M	225	2 + 5		
Poteter, bakte	225		M	200	2 + 5		
Pudding	200–225		N/M	185–200	2 + 5		
Ribbe*	175	200–225	N	160–175	2 + 5		
Roastbiff (rosa snittflate)	125		N	125	2 el. 3		55–60
Stek (okse)	125		N	125	2 el. 3		70–75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	160	2 el. 3		70–75
Stekt sild	225		M	200	2 + 5		
Suffleer	175–200		M				
Svinekam	175		N	160	2 el. 3		80–85
Svinefilet, –kotelett, ca 1,5 cm		250	Ø			15–20	
Svinestek	175		N	160	2 el. 3		70

* Velg laveste grilltemperatur ved bruk av grillkrydder eller -olje.

Praktiske råd og tips

Problem	Årsak	Tiltak
<i>Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.</i>	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brød/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat. Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake.	Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.	Riktig temperatur på væsken er 37°C for fersk gjær. For tørrgjær, se anvisningen på pakken.
<i>Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.</i>	For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
<i>Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.</i>	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme, gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.	Kontroller i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Hurtigstarten er innkoplet.	Kontroller at du har satt funksjonsbryteren på ønsket funksjon.
<i>Bakverk/matretter blir lyse.</i>	Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.	Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former.

Problemer og utbedringer

Foreta aldri inngrep i komfyren som kan føre til skade på person eller produkt. Nedenfor finner du noen forslag til hva du selv kan gjøre hvis det oppstår problemer. Kontakt vår serviceavdeling hvis du trenger hjelp.

Problem	Årsak/utbedringstiltak
<i>Komfyren får ikke strøm.</i>	Kontroller: <ul style="list-style-type: none">• SIKRINGEN. MERK! Én sikring pr. fase• at STØPSELET er satt ordentlig i• at ev. JORDFEILBRYTER er koplet inn
<i>Komfyren virker ikke</i>	Kontroller at komfyrlåsen ikke er i funksjon (se s. 12)
<i>Lang koke-/steketid</i>	Kontroller at du har valgt et egnet kokekar med god varmeledningsevne (se s. 10)
<i>Ovnspæren lyser ikke.</i>	Skift pære (se s. 18)
<i>Dørsperrene virker ikke.</i>	Kople inn sperrene (se s. 6)

Kassering



- 1 Kople komfyren fra kontakten i veggen.
 - 2 Kutt ledningen så nær komfyrens bakstykke som mulig.
 - 3 Sett sperre ut av funksjon, for å forhindre at barn blir innelåst i ovnen.
- Kontakt kommunen eller din forhandler for informasjon om hvor du kan levere din komfyr for resirkulering av materialer.

